

竹崎力キ book

カキ小屋発祥の地
佐賀県・太良町

ル竹崎力キの
ルーツを探る。

takezaki oyster

竹崎力ニ book

食通もうなる力ニの名産地
佐賀県・太良町

takezaki crab

必見!
竹崎力ニのルーツ。

一人の少年の思いから、
「竹崎カニ」は生まれた。

「タラバガニや毛ガニもいいけれど、やっぱり一番は竹崎カニでしょう！」その味を一度知ってしまうとたちまち虜に。ギュッと詰まった身、凝縮されたうまみ、なによりその甘みといったら、そんじょそこらのカニとは比べものにならない。そもそも竹崎カニとは「ガザミ」と呼ばれるワタリガニの一種で、大きいものは30cm以上もある。横に長く菱形の甲羅が特徴的だが、ここにしか生息しない特別種というわけではない。ではなぜ、太良町竹崎沖で捕れるカニがおいしいのか？ その答えは有明海にある。干満の差は最大6m、河川の流れ込みも多いため、エサとなるプランクトンが豊富に生息する。よって生物の発育もよく、味わいも格別というわけだ。今や全国的に有名な竹崎カニであるが、ある一人の男の存在なくしては語れない。

その男の名前は、石田仁一。佐賀県太良町竹崎島で生まれ、まさに有明海

と共に育った。昭和の初め頃、まだ少年だった氏の前を通りすぎてゆく地元の漁師たち。肩に大量のカニを担ぎ、ここから30～40kmも離れた長崎県の諫早まで売りにゆくという。「そんなに遠くまでいかずとも、地元の竹崎島でさばけたらいいのに…」。そんな思いを抱きつつ、塩湯がきしたカニを細々と露店に並べる日々が続いた。

昭和23年、幼き頃の思いがついに実を結ぶ。竹崎鹿山に聚楽荘が開業、カニの管理者として従事する傍ら、美味しいカニの提供に没頭する。「竹崎カニ」という名称もこの時に生まれた。

昭和27年、一念発起し竹崎カニ料理屋「龍宮」をオープンする。集客に



創業当時の龍宮と石田氏ご夫妻。平成18年9月、台風13号を契機に「龍宮荘」は閉館となった。

は交通が重要と考え、「祐徳バス」の当時の社長であった愛野時一郎氏に働きかけ、見事、竹崎・道越路線を開通させた。これによって遠方からも客が訪れるようになり、それまで静かだった港町は「竹崎カニ」の町として知られることになる。この頃になると同様の飲食店も増え、町も賑わいだが、いかんせん当時のカニ漁は夏場のみ。カニが獲れない冬場は、タイラギのビラ炊きやチャンポン屋で生計を立てなければならず、経営も楽ではなかった。

「竹崎カニ」このすばらしい有明海の恵みを、沢山の人に知つてもらいたい。氏の情熱は、次なるステップを目指しふつづつと燃えていた。



竹崎港の西泊海岸沿い、もともとカニ炊場だった場所に建てられた石碑。ここが石田氏の原点である。



西に緑豊かな多良岳、東に雄大な有明海が広がる太良町竹崎地区。週末ともなると観光客で賑わう。

名物、温泉、宿泊… 竹崎カニを柱にした町づくり

高度経済成長の波に乗り、竹崎カニの評判も全国へと広まりつつあった。その頃になると竹崎カニの供給も安定し、年間を通して味わえるようになったが（メスの旬は12月～5月、オスは7月～11月）、人々の旅のスタイルも多様化し、さらなる魅力の打ち出しが必要になった。「竹崎カニの味には

自信がある。でも、それだけではここまで足を運んでもらえない。さて、どうしたものか…」。困難に遭遇しても、決して歩みを止めないのが、石田流ともいえる生き方。昭和47年、温泉掘削を開始する。しかも、すべて自費による開発だった。膨大な資金を投入し、泉脈を探す日々…。その情熱が天に届いたのか、430mほど掘削したところで源泉を発見した。

昭和49年8月、竹崎カニと温泉が

楽しめる「かに料理旅館 龍宮」として営業を開始。この行動力に牽引されるように、町には同様の旅館やホテル、民宿が続々と誕生し、現在の町の原型が完成した。近隣各県から「竹崎カニ+温泉」を求めて多くの人が押し寄せ、町は活気を取り戻した。その後、地域観光振興と佐賀県観光の発展に貢献したとして、佐賀県観光連盟より表彰されるなど、長年の取り組みが周囲に認められることになる。そして旅館開業から11年が経った昭和60年8月、石田仁一はその生涯に幕を閉じる。享年82歳であった。

ゼロからの出発。いち早く竹崎カニのおいしさに着目し、太良町を代表する味へと成長させたのは、紛れもなく氏の力があつてこそ。そんな氏への感謝と敬意を込め、町の有志によって碑が建立された。氏の出発点ともいえるカニ炊場の跡地に、「竹崎かに料理発祥の地」と書かれた碑文と「石田仁一翁顕彰碑」と刻まれた石碑が隣り合う。碑の先に広がるのは、氏が愛した竹崎の町、そして有明海が静かに広がる。

全國に名を馳せる
竹崎カニのルーツ

竹崎

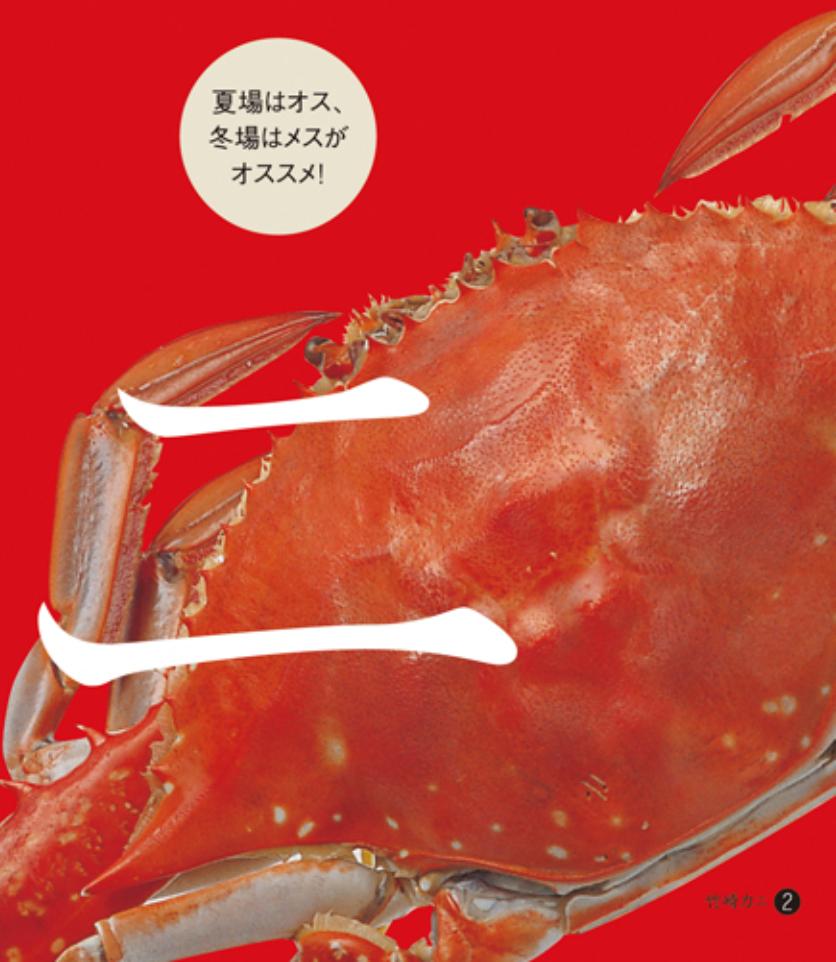
takezaki



カニ



夏場はオス、
冬場はメスが
オススメ！



竹崎カニの 美味しい食べ方



佐賀県・太良町で、濃厚な旨みが凝縮した竹崎カニをたっぷり満喫！

竹崎カニ料理の原点！

★茹で力二



新鮮だからこそ味わえる至福の味！

★力ニ刺身



半透明でプリッとした様は、まるで花が咲いたかのよう。瑞々しく歯ごたえのある食感の後から、竹崎カニ本来の甘みが口いっぱいに広がる。まさに産地だからこそ味わえる究極の味！

一気に蒸し上げることで、カニのうまみを逃さず濃縮。しょうが酢やごま酢などにつけて食べてもおいしい。まずは、甲羅についたミソに熱い日本酒を注いで飲む「甲羅酒」がおすすめ。



炭火で焼くことで程よく水分が飛び、その分歯ごたえが倍増！ 新鮮なので、半生ぐらいが食べ頃だ。ミソの部分にはぐした身を入れ、絡めて食べるとさらに贅沢！

ガツツリ食べたい方の定番！

★焼き力ニ



★力ニ天ぷら



カラリと揚がった竹崎カニの天ぷらは、食事として、おやつとして、酒のつまみとして幅広い世代に大人気。熱を加えることで甘みと香ばしさが増し、さらに食欲を刺激する。

ガツツリ食べたい方の定番！

歯ごたえと香ばしさに舌鼓！

今や九州の冬の風物詩 「カキ焼小屋」。

福岡から車で約2時間半、有明海に面し、竹崎カニで知られる佐賀県太良町。福岡からだと長崎自動車道の武雄北方インターで下りて、鹿島市経由の国道207号線で向こう。

力キ小屋発祥の地 そのルーツとは？

今では九州各地で冬の風物詩となり、一大ムーブメントを起こしている「カキ焼小屋」。その発祥の地域は、何を隠そうココ太良町と言われていることをご存じだろうか。

今から遡ること二十数年前、ある海産物直売店が試食用のカキをドラム缶の網焼きで提供したのが始まり。今では、シーズンになると多い年で15軒ほどの「カキ焼小屋」が国道207号線沿いにズラリと並び、週末にはどこもかしこも行列をなすほどに活況を呈している。その何とも楽しく賑やかな光景から、太良町を綻断する国道207号線を「カキ焼海道」と命名するに至った。

その「カキ焼海道」では、竹崎力キだけではなく、佐世保産や玄海産など、他の地域で獲れるカキも並んでいるので、食べ比べてみるのも面白い。じっくり比較すると、産地によつて、見た目も、味も思つた以上



国道207号線沿い、鹿島市と太良町の境目付近に立つ「太良カキ焼海道」の看板。これを見ると、一気に「カキ欲」が高まってくる。



太良の「カキ焼小屋」には、屋外で有明海を眺めながら食べられるお店も多々ある。潮風を浴びながら食べる焼カキは、これまた格別。

今や九州各地でお目見えしている「カキ焼小屋」も確かに旨いのは分かるが、やはり発祥の地で味わうカキは、ひと味もふた味も違う。シーズンを待ちわびるファンが多いのも納得だ。



人と自然が織りなす 至高の極み



「竹崎んカキは他んとこんもんとは大きさも甘味も全然違うばい」と言いながらカキを開けて見せる、地元の名物女漁師・シゲちゃん。



竹崎漁港からカキ養殖いかだに向かう漁師たち。平成23年現在、ここ大浦地区260名の漁師の内、21名が竹崎カキの養殖を行っている。



佐賀県有明海漁業協同組合 大浦支所の下田支所長。「海水温の変化でカキの育ち具合もだいぶ変わってきます。毎年、水温の上がらんことを祈るばかりですね。」



奇跡の海が育んだ 宝物「竹崎カキ」。

佐賀県・鹿島市から太良町にかけて広がる有明海の干潟。そこには、干潟の主のごとく跳ねまわるムツゴロウほか、ワラスボやウミタケ、メカジヤなど珍しい生物の生息地として知られている。なかには、数億年前から今に至るまで、ここを住処としている希少な生物も存在する。ほかにも、有明海名物の海苔やタイラギ貝、地域名を冠した竹崎カニなど、とにかく、全国に誇れる海産物が目白押しだ。兎にも角にも、それほどに多種多様な種に命を吹き込み続ける有明の海は、類稀なる豊饒さを備えていることに間違いはない。近年、その豊饒さを証明したのが、何を隠そう太良町「竹崎カキ」の存在である。

これまで地元漁業を支えていた、潜水機漁で有名なタイラギが、平成11・12年頃から不漁となってしまい、大きな打撃を受けていた。その対応策として、今ほどではないが、カキ焼小屋に人気が始めた平成13年に、地元漁協が宮城県よりカキの種苗を仕入れ、試験養殖を開始。その後、平成16年より本養殖をスタート。す

ると、初年度からすこぶる順調な成果を遂げることとなった。

まず、他の地域のカキと成長度合いが比べ物にならないほど早熟なのだ。竹崎のカキの半年モノと他地域の2年モノが同じくらいの大きさだったそうだ。しかも、焼いても身の収縮度が小さく、味も濃厚だという。その要因は、グリコーゲンを多量に蓄積しているため、焼いても収縮度合いが小さくて済んでいる。味の濃厚さの理由もそこにある。そんな上質なカキが1年目から完成したというから、有明の海の豊饒さには舌を巻いてしまう。

そんな恵まれた条件で育つ竹崎カキだが、もちろん、養殖の作業 자체は簡単なものではない。とくに寒風吹きすさぶ極寒の冬が旬とあって、その作業たるや熾烈を極めるのだ。養殖いかだからもし落水しようものなら大事故につながってしまう。が、そんなことはあるわけがない、と言った調子で漁師さんたちは日常のカキの収穫を繰り返す。

本当に漁師さんたちには、感謝してもしきれない。おかげで我々は、この海の宝物を味わうことができるのだから。

[焼く前]



竹崎カキ(1年モノ) 他産地のカキ(2年モノ)

まずは大きさ。こんだけ違う。

佐賀県の牡蠣には玄海灘の牡蠣と有明海の牡蠣がある。玄界灘のものについても書きたいことはいろいろあるが今回は有明海の牡蠣をメインにする。

有明海の牡蠣は天然モノと養殖モノがあるが、養殖モノは太良町竹崎で養殖されていて、「竹崎カキ」と呼ばれている。竹崎はもちろん「竹崎カキ」のあるあの竹崎だ。

生産量を取ってみれば宮城県や広島県のほうが多いし、有名だが、「竹崎カキ」はよそとはちょっと違う点が3つある。

なぜ「竹崎カキ」は大きいのかと
いうとプランクトンが多いから。
だから成長がすごく早く、同じ大きさになるのにたとえば他地域だと2年かかるところ、有明海だと1年でいる。ほらちがうでしょ。

「そうは言つても成分はほかの牡蠣とおんなじやろもん」と思うかもしれないが、そいーがちがう。こいばみてん。ほらちがうでしょ。

* 有明海



column
よそのカキとは、ひと味違う!

竹崎カキの美味しい理由

*

月刊タウン情報さが No.179

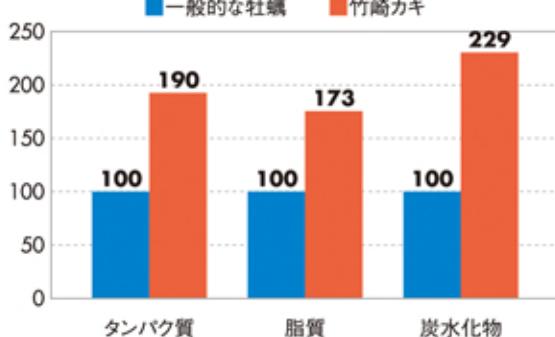
コラム「新 古川康の言うはYASUSHI」より改変引用

つまり、「竹崎カキ」はほかの牡蠣と比べて、タンパク質、脂質、炭水化物が約2倍多く含まれている。

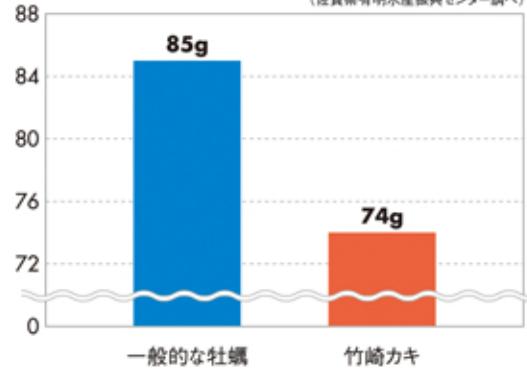
水分は「竹崎カキ」の方が少ない。水分が少ないとどうなるかと云うと、焼いたとき、水分の蒸発量が少ないので、「身が縮みにくい」ということになる。よく「竹崎カキ」は「焼いても身の縮まん」とか「味のこゆか」などと言われるのはそういうところによる。

ということで、いいですか。「竹崎カキ」の特徴は、「大きい、甘い、磯臭さがない」。佐賀弁では「ふとか、甘か、ちぢまん」。

一般的な牡蠣を100とした場合の「竹崎カキ」の栄養成分比較
(佐賀県有明水産振興センター調べ)



可食部100g中の水分(g)
(佐賀県有明水産振興センター調べ)



[焼いた後]



竹崎カキ(1年モノ) 他産地のカキ(2年モノ)